



# Centro Culinário Sonho da Festa



Rua Silva Cardoso, 154 Loja B – Bangu.

Tel: 3030-2916

INSCRIÇÕES: SINAL DE 50% E O RESTANTE NO DIA DA AULA.

Exceto as aulas promocionais. Antecipe sua inscrição!!!

Acesse nosso site no [www.oshodafesta.com.br](http://www.oshodafesta.com.br)

<b>MAIO</b> DIA 26 - Tarde DIA 28 Manhã/Tarde DIA 29 Manhã/Tarde	<b>Ana Cristina</b> <b>650,00</b> ou <b>5x s/ juros</b> <b>No cartão de crédito</b>	<b>-CURSO CAKE DESIGN CELEBRATE- MÓDULO 1-</b> 5 aulas (1 teórica e 4 práticas), ministrado por profissionais certificados, acompanha apostila ilustrada e certificado. Aula 1: princípios essenciais da confeitaria; Aula 2: confeitando com bicos; Aula 3: flor de papel comestível e brush embroidery (bordado em glacê); Aula 4: ursinha bailarina e babados com bicos; Aula 5: confeitando com pasta de goma. <b>kit de produtos Celebrate com 41 itens.</b> Não perca essa oportunidade!
---	--	--

DATA HORA	PROFESSOR VALOR	<b>CURSOS DE ABRIL 2020</b>
01-04 (Qua) 09:30	<b>Anderson Alves</b> <b>3,99</b>	<b>-FESTIVAL DE RECHEIOS PARA BOLOS DE CASAMENTO-</b> Aprenda como surpreender seus clientes dando a eles gostos diferenciados da culinária atual. Recheios: Café, frutas vermelhas, baunilha com caramelo salgado e muito mais. Não perca essa aula que está pra lá de especial. Aula Promocional Blend. <b>Aula com degustação.</b>
01-04 (Qua) 14:00	<b>Bruna Cakes</b> <b>29,99</b>	<b>-BOLO DE PASCOA DECORAÇÃO COM CHANTILLY-</b> Quer inovar nessa Páscoa? Venha aprender passo a passo, a técnica do bolo sombreado! Um lindo bolo para encantar seus clientes. <b>Aula com degustação!</b>
02-04 (Qui) 09:30	<b>Andrea Vasconcelos</b> <b>3,99</b>	<b>-PRESENTINHOS DE PÁSCOA-</b> Desenvolvemos 3 receitas com excelente rendimento, para oferecer em escolas, escritórios ou empresas, utilizado Chocolates Melken e as nossas decorações. Ovos, docinhos e uma peça bem recheada, do jeito que o brasileiro gosta. Sucesso garantido. Vamos trabalhar a linha Melken em usos cristalizados, com receitas de simples execução, além de explorar o sabor do chocolate nobre em recheios bem cremosos ideal para quem quer presentear com bom gosto. Aula Promocional Harald. <b>Aula com degustação.</b>
02-04 (Qui) 14:00	<b>Andrea Vasconcelos</b> <b>34,99</b>	<b>-AULA DE DOCES DO MOMENTO-</b> Pão de mel, Alfajor, Palha italiana, Brownie e Verrines. Técnicas de congelamento para os doces já prontos por 90 dias. Pão de mel no palito e decorado com arabesco. Palha italiana tradicional e de outros sabores. Alfajor com massa feita em aula, massa de biscoito com recheio de chocolate com avelã. Brownie tradicional e baby Brownie para festas. <b>Aula com degustação.</b>
03-04 (Sex) 09:30	<b>Alice Miralha</b> <b>34,99</b>	<b>-OVO DE COLHER-</b> Quer uma renda extra nessa Páscoa? Não perca essa oportunidade. Sabores: Ninho Trufado de Prestígio, Paçoca, Napolitano e Oréo Alpino. Apostila completa com todas as receitas. Faremos em sala dois sabores. <b>Aula com degustação.</b>
03-04 (Sex) 14:00	<b>Luciana Lisboa</b> <b>3,99</b>	<b>-PÁSCOA PROMOCIONAL SELECTA-</b> Aprender a fazer essas deliciosas receitas que vai fazer sua Páscoa ser um sucesso! Colomba Trufada de limão, Merengue, Coelhinhos trufados de chocolate ao leite e Pirulitos de Chocolate temático de Páscoa. Será feito temperagem, distribuição de livros de receitas, sacola e caneta. <b>Aula com degustação.</b>
04-04 (Sáb) 09:30	<b>Gê Alencar</b> <b>24,99</b>	<b>-OVO DE BROWNIE- NOVIDADE 2020-</b> Venha aprender com a Chef Gê Alencar a preparar essa delícia de novidade! Ovo de Brownie: Assar, Moldar e Finalizar, surpreenda seus clientes e faça a diferença! <b>Aula com degustação.</b>
06-04 (Seg) 09:30	<b>Danielle Bustilho</b> <b>3,99</b>	<b>-TORTA EMBUTIDA DE BRIGADEIRO-</b> Aprenda a fazer a torta que é o maior sucesso de vendas nesse Dia Das Mães. Uma Torta de Chocolate diferenciada que vai dar o que falar. Aula Promocional Mavalério. <b>Aula com degustação.</b>
06-04 (Seg) 14:00	<b>Denise Gomes</b> <b>14,99</b>	<b>-MASSA FERMENTADA SABOROSA-</b> Aprenda a fazer passo a passo, desde a massa até as coberturas, dentre elas: Bacon com orégano aos ventos e Frango com queijo. Desfrute da vantagem de ter um baixo custo em um faça e venda, dicas de embalagens para viagem e validade do seu produto final. Observe em aula que as embalagens vão diretamente ao forno, fácil execução. Imperdível! <b>Aula com degustação.</b>
07-04 (Ter) 09:30	<b>Leandro Santos</b> <b>3,99</b>	<b>-BOLO DECORADO "CHANTILLY SUPREME VIGOR" E GANACHE-</b> Venha e aproveite essa aula exclusiva VIGOR! Aprenda a fazer um bolo decorado com Chantilly Supreme, desvendando todos os segredos! E um delicioso Ganache feito com produtos Vigor. Não Perca. Aula Promocional Vigor. <b>Aula com degustação.</b>
07-04 (Ter) 14:00	<b>Queren Hapuque</b> <b>24,99</b>	<b>-BOLO CESTA DE FLORES-TÉCNICAS DE CHANTILLY-</b> Aprenda a fazer um belíssimo bolo de cestaria, passo a passo com técnicas de montagem de girassol na base de flores (pino) e também diretamente no bolo. Não perca!
08-04 (Qua) 09:30	<b>Caio Cezar</b> <b>3,99</b>	<b>-ESPECIAL DIA DAS MÃES: BOLO RED VELVET + CHANTILLY SABORIZADO-</b> Aprenda a fazer o famoso bolo veludo vermelho, complementado com recheios diferenciados. Ganache de whisky para a cobertura, suspiros, chantilly com decorações modernas, e apliques de glitter. Para mães empoderadas. Promocional Arcolor. <b>Aula com degustação.</b>
08-04 (Qua) 14:00	<b>Anderson Alves</b> <b>3,99</b>	<b>-ARRANJO DE FLORES-</b> Venha aprender a montagem de um Arranjo Floral de Tulipas utilizando a nova pasta de modelagem Fine Line com Técnicas de Pintura. Promocional Fine Line.
09-04 (Qui) 09:30	<b>Raquel Araujo</b> <b>19,99</b>	<b>-CONFEITARIA PARA INICIANTES-</b> Imperdível para você que deseja começar no ramo da confeitaria! Aprenda: batimento de massa, recheios, nivelamento, glacê real, glacê mármore e montagem no aro. Aula com várias dicas e técnicas. <b>Aula com degustação.</b>
09-04 (Qui) 14:00	<b>Raquel Araujo</b> <b>24,99</b>	<b>-AULA PRÁTICA- TÉCNICA CESTARIA-</b> Aprenda passo a passo o batimento correto do glacê e técnicas de cestaria. Acabamento de flores e folhas em pasta americana. <b>LISTA DE MATERIAL:</b> Bolo de isopor 15 X 8, bico 48, 1 manga, 1 matriz, 1 prato para bolo, avental e perfix. O valor do glacê será rateado entre os alunos.
11-04 (Sáb) 09:30	<b>Ramid Bittencourt</b> <b>19,99</b>	<b>-AULA PRÁTICA- COBERTURA COM PASTA AMERICANA E QUINAS PERFEITAS PARA INICIANTES-</b> Nesta aula cada aluno cobrirá o seu bolo e aprenderá a fazer quinas perfeitas, laços e acabamento. <b>LISTA DE MATERIAL:</b> 1 pasta americana branca FINE LINE 800g, 1 Isopor 15X10, 1 tábua ou base para bolo de 20 cm, estecas, rolo para abrir massa, tapete de silicone ou plástico para abrir pasta. Não Percam.
13-04 (Seg) 09:30	<b>Alessandra Mauro</b> <b>19,99</b>	<b>-PÃO DE MEL TEMÁTICO-</b> Aprenda passo a passo a fazer uma deliciosa massa de pão de mel, com decorações: clássica, infantil e temática. Garanta já sua vaga. <b>Aula com degustação.</b>
13-04 (Seg) 14:00	<b>Alessandra Mauro</b> <b>19,99</b>	<b>-BEM CASADO CORTADO-</b> Aprender a fazer um delicioso bem casado. Preparo da massa, como deve ser cortado, ponto certo, assar a calda e embalar tudo passo a passo. Faça e venda de sucesso. <b>Aula com degustação.</b>

14-04 (Ter) 09:30	Wilson Brandão 29,99	<b>-FESTIVAL DE MASSAS CONGELADAS-</b> Venha aprender a fazer: Lasanha, Empadão, Nhoque industrial, massa tradicional e suas variações. Sua vida nunca mais será a mesma depois dessa aula. Saia do vermelho e venha faturar muito! Aprenda como montar os pratos na quentinha, fazer massas e recheios, noções de congelamento, armazenamento e noção de custo. <b>Aula com degustação.</b>
14-04 (Ter) 14:00	Wilson Brandão 29,99	<b>-EMPADAS, EMPADÕES E QUICHES -</b> Quem resiste a um empadão quentinho e bem recheado? Diversos tipos de massas: massa podre, que desmancha na boca; massa integral e massa comercial, com sugestões de recheios saudáveis. Bônus: Receita de barquete e dois tipos de recheios: o chiquêrrimo cebola caramelada com gorgonzola e de bacalhau com cream cheese. Imperdível!
15-04 (Qua) 09:30	Isabel Cristina 44,99	<b>-MARMITAS FITNESS -</b> Aprenda como montar uma marmita profissional ou para seu consumo próprio com cardápio baseado em comida caseira e 100% livre de aditivos e temperos químicos. Embalagens adequadas e montagem da marmita. Marmitas balanceadas nutricionalmente e apostila inclusa com sugestões de cardápio.
15-04 (Qua) 14:00	Isabel Cristina 24,99	<b>-SUCOS DETOX-</b> Aprenda a fazer sucos que ajudam a eliminar as toxinas do organismo e balancear nutrientes dos alimentos. Com os sucos Detox você terá os seguintes benefícios: Reduz o apetite, Estimula a limpeza do fígado, Fortalece o sistema imunológico, Melhora o funcionamento do intestino, Reduz inchaço, Cansaço, Acelera o metabolismo, Diurético e diminui a Inflamação da celulite.
16-04 (Qui) 09:30	Danielle Bustilho 3,99	<b>-ROSCA DE CÔCO SULFORMAS-</b> Venha aprender como preparar passo a passo uma deliciosa receita de rosca de coco. Prática e rápida! Sucesso de vendas. Não Perca. <b>Aula com degustação.</b>
16-04 (Qui) 14:00	Danielle Bustilho 19,99	<b>-FESTIVAL DE BROWNIE-</b> Quer lucrar muito com deliciosos brownies diferenciados? Então não perca essa aula. Aprenda a fazer: Red Velvet, Blondie e Tradicional. Bônus: Receita extra. <b>Aula com degustação.</b>
17-04 (Sex) 09:30	Ronaldo Rodrigues 24,99	<b>-BOLOS TORTAS DIA DAS MÃES-</b> Vamos aprender a diferença entre Torta e Bolo, e ainda fazer lindas decorações. Bolo Coração Recheio Napolitano, Torta e Mousse Maracujá com Nutella decorada Dia das Mães. <b>Aula com degustação.</b>
17-04 (Sex) 14:00	Ronaldo Rodrigues 19,99	<b>-BOLOS SALGADOS E TORTAS SALGADAS-</b> Faça a diferença nesse Dia das mães. Venha aprender a fazer: Bolo Salgado de Bacalhau e Torta Salgada fria em formato de coração. Inove nesse dia especial. <b>Aula com degustação.</b>
18-04 (Sáb) 09:30	Renata Rosa Tanuri 44,99	<b>-OS MISTÉRIOS DA BIOMASSA-</b> O uso da banana verde na culinária tem se popularizado através da sua biomassa. Rico em fibras e de sabor neutro, esse alimento é utilizado como uma base para o preparo de diversos pratos tanto para culinária salgada como para a doce. Ela pode substituir creme de leite, leite condensado, farinhas e também utiliza-lá como um ótimo espessante. Venha aprender como fazer essa massa feita com banana verde. Surpreenda e inove. <b>Aula com degustação.</b>
20-04 (Seg) 10:00	Rita Araujo 19,99	<b>-FESTIVAL DE ROCAMBOLE DOCE X ROCAMBOLE SALGADO-</b> Que maravilha assistir duas aulas em uma no mesmo dia! Venha aprender a fazer Rocambole Salgado (frango, atum, camarão, carne seca e bacalhau) e Rocambole Doce (prestígio, churros, limão, amêndoa com damasco). Será feito em aula uma massa doce e salgada e um sabor de recheio doce e um salgado. Garanta já sua vaga.
20-04 (Seg) 14:00	Rita Araujo 3,99	<b>-FESTIVAL DE CUCAS-</b> Aprenda a fazer uma deliciosa massa e rechear suas cucas que saem do forno. Com os recheios da Bom Princípio: Cucas de banana com canela, cuca de maçã com canela e cuca de goiaba. Será feito em aula o batimento da massa e dois sabores diferentes, tudo passo a passo para você ganhar dinheiro vendendo essas delícias. Venha e tire todas as suas dúvidas. Promocional Bom Princípio.
24-04 (Sex) 09:30	Bruna Cakes 24,99	<b>BOLO "BALOON CAKE"</b> - Destaque-se nesse dia das mães com um lindo Ballon Cake. Venha aprimorar suas técnicas e ser um diferencial no quesito chantilly, com um topo diferenciado que trás um charme ideal para a ocasião. <b>Aula com degustação.</b>
24-04 (Sex) 14:00	Bruna Cakes 24,99	<b>-CAKE CUP- SOBREMESA DESCONSTRUÍDA-</b> Quer se destacar no mercado? Aprenda a fazer um doce de sucesso! A aula de CAKE CUP traz para você uma deliciosa sobremesa desconstruída. Venha e confira. <b>Aula com degustação.</b>
25-04 (Sáb) 09:30	Fernanda Novaes 29,99	<b>AULA PRÁTICA-</b> Aprenda a fazer uma Linda Rosa com pasta de flores. Primeiro passo para a montagem dos seus arranjos. Tudo passo a passo: cortar, frisar, pintar e arrasar com vários elogios. <b>LISTA DE MATERIAL:</b> Cortador ou ejetor de folha, Cortador ou ejetor de pétala, jogo de esteca simples, rolo, tapete de silicone.
27-04 (Seg) 09:30	Cintia Cakes 24,99	<b>-BLINDAGEM SEM GANACHE-</b> Aprenda a blindar seu bolo sem a utilização de ganache. Como assim? Uma nova técnica que vai deixar as quinas do seu bolo perfeito! Venha, desvende esse segredo e faça a diferença! <b>Aula com degustação.</b>
27-04 (Seg) 14:00	Denise Gomes 14,99	<b>-MINI CURSO DE BISCOITOS DOCES E SALGADOS-</b> Faça e venda totalmente atual e com um baixo custo. Aprenda a fazer: Petfur de goiabada, Castanha (Xerem), Cebolitos, Casadinhos de doce de leite. Massas novas e de fácil execução. Falaremos sobre embalagens das mais simples, as mais sofisticadas, e sem perder qualidade do seu produto final. Não perca, pois ensinaremos como fazer uma bela pasta de frango inovadora. <b>Aula com degustação.</b>
28-04 (Ter) 09:30	Anderson Alves 3,99	<b>-BOLO COM TÉCNICA DE PINTURA-</b> Aprenda uma técnica de pintura surpreendente! Agregue valor ao seu trabalho, técnica internacional, com efeito impactante. Não fique de fora. Aula promocional Fine Line.
28-04 (Ter) 14:00	Bruna Souza 19,99	<b>-AULA PRÁTICA- CHANTILLY- SHOW DE BICOS-</b> Venha aprender e aprimorar suas técnicas nos bicos de confeitaria, para que seus acabamentos nos bolos de chantilly fiquem perfeitos. <b>LISTA DE MATERIAL:</b> Bicos: 21,104,123, 3 matrizes, 3 mangas de confeitaria, 1 bolo de isopor 15x10, 1 prato 20cm, touca e perfix. O valor do chantilly será rateado na sala.
29-04 (Qua) 09:30	Ana Cristina 3,99	<b>-BOLO CLÁSSICO COM BORDADO INGLÊS-</b> O tradicional nunca sai de moda! Aproveite esta oportunidade que a Celebrate traz para você. Um bolo que pode ser usado em varias ocasiões, como: Batizado, Chá de bebê e até mesmo Casamento. Todo trabalhado com pasta americana. Imperdível!
29-04 (Qua) 14:00	Ana Cristina 24,99	<b>-TRUFA SURPRESA-</b> Vamos inovar! Renove seu cardápio! Trufa de Frutas Vermelhas com decoração de rosas de glacê real, Surpresa de Baba de Moça com cerejas para os melhores paladares, Combinados coloridos de recheios surpreendentes e Quadrinhos de chocolate com geléia de pimenta. Dicas de decorações, precificação, como alcançar seus clientes para facilitar as vendas e muito mais!
30-04 (Qui) 09:30	Katia Praça 9,99	<b>-CURSO BÁSICO DE ARTE COM BALÕES-</b> Conheça o que há de melhor no Mercado de Decoração com Balões. Aprenda a fazer Projetos e Orçamentos, Decoração Temática para Eventos em Salões e ao Ar Livre. Apostila com tabela (medida é quantidade). AULA com a participação dos alunos. Faremos: ARCO, coluna flutuante, pingente para teto. Aula com apostila, certificado happy day e muitos sorteios. Não percam.
30-04 (Qui) 14:00	Katia Praça 44,99	<b>-DECORAÇÃO COM FLORES NATURAIS-</b> Decorando Igrejas e Salões para cerimônias. Arranjo para Altar e Lateral do banco de Igreja, Púlpito, Toucheiro para Cerimônias ao Ar Livre, Entrada dos Noivos. E mais: onde comprar e armazenar flores. Tudo passo a passo. Não perca!

Obs.: As Aulas devem ser marcadas com antecedência, pois as vagas são limitadas.

**(Não é permitida a presença de crianças, bebês, acompanhantes e nem de Filmadoras!)**

Atenção! Só trocaremos o dinheiro da reserva de aula por outra aula caso sejamos avisados da desistência no mínimo 2 dias antes da aula. Permitido fotografar na aula! Proibido filmar a aula! Nossas cadeiras são numeradas, evite atrasos, pois sua cadeira é garantida até 15 minutos após o início da aula **\*Evite o cancelamento de aulas, fazendo sua inscrição antecipadamente!** Aceitamos todos os cartões de crédito!